

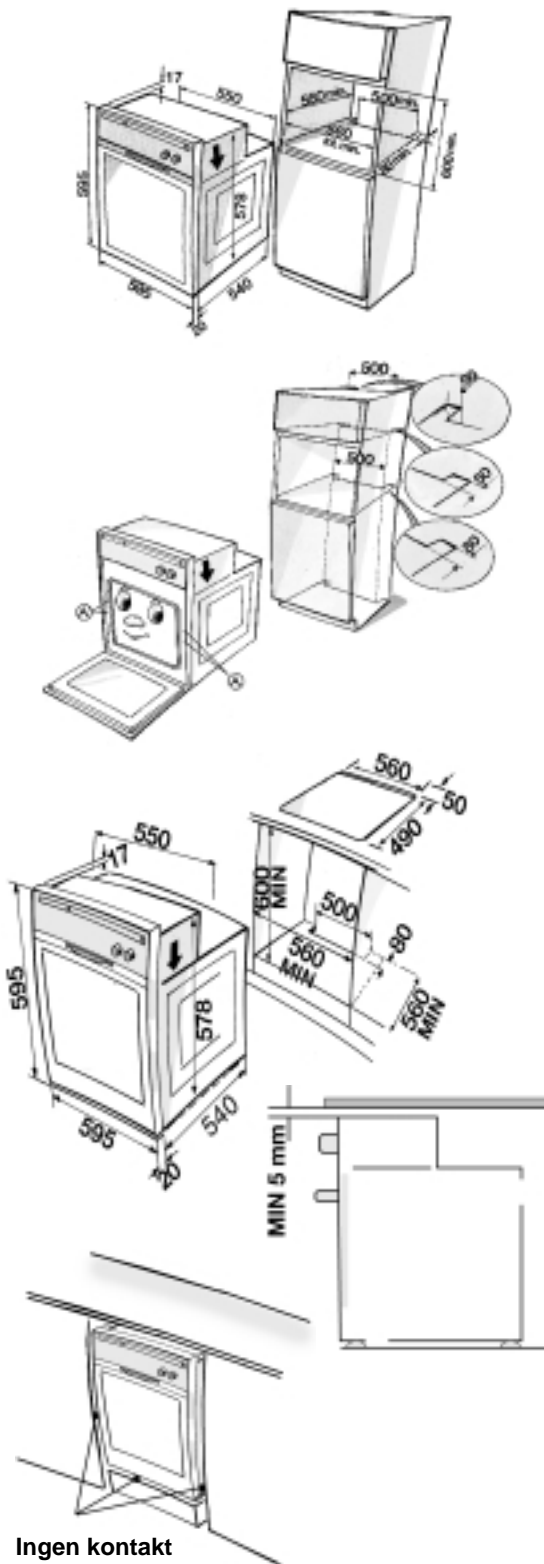
|  |                |
|--|----------------|
| <b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>               | <b>DK</b>      |
| <b>INSTALLATION</b>                      | <b>SIDE 22</b> |
| <b>ELTILSLUTNING</b>                     | <b>SIDE 23</b> |
| <b>FØR OVNEN TAGES I BRUG</b>            | <b>SIDE 24</b> |
| <b>ADVARSLER VEDRØRENDE MILJØ</b>        | <b>SIDE 24</b> |
| <b>FORHOLDSREGLER OG GENERELLE RÅD</b>   | <b>SIDE 24</b> |
| <b>UDSTYR TIL OVNEN</b>                  | <b>SIDE 25</b> |
| <b>TABEL FOR TILBEREDNING</b>            | <b>SIDE 26</b> |
| <b>RENGØRING AF OVNEN OG DENS UDSKYR</b> | <b>SIDE 27</b> |
| <b>FEJLFINDINGSOVERSIGT</b>              | <b>SIDE 28</b> |
| <b>SERVICEASSISTANCE</b>                 | <b>SIDE 29</b> |
| <b>OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING</b>        | <b>SIDE 29</b> |

## INSTALLATION

### Tekniske informationer til installatøren

- Ovnen tages ud af emballagen og anbringes på polystyrenskumunderlaget, så den ikke beskadiges under eltilslutningen.
- Ovnen må ikke løftes i håndtaget. Løft den ved at holde i siderne, som vist på figuren (se pilen).
- Kontrollér, at apparatet ikke har lidt nogen skade under transporten.
- Ovnens og køkkenelementets mål vises på figuren.
- Tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (80° C).
- Anbring ovnen i køkkenelementet ved at løfte den i siderne. Sørg for, at elledningen ikke klemmes.
- For at opnå korrekt udluftning skal angivelserne for udluftningsåbningerne som vist på figuren overholdes (500 min x 80 mm og 500 min x 50 mm i elementet).
- Fastgør ovnen til køkkenelementet med skruer (A) som vist på tegningen.
- Ovnen er også egnet til installation under en kogesektion.

**BEMÆRK:** For at opnå korrekt udluftning anbefales det, at der er en udluftningsåbning på mindst 500 x 80 mm eller tilsvarende i bunden af kabinettet.



Der skal være en yderligere åbning på 5 mm mellem ovnens øverste kant og kogesektionens nederste kant: denne åbning må ikke tildækkes. Kontroller under installationen at siderne ikke berører den forreste kant på køkkenelementet eller de tilstødende skuffer eller låger (se billedet).

## ELTILSLUTNING

- **Advarsel:** Tilslut ikke strømforsyningen, før ovnen er tilsluttet.
- Sørg for, at installationen og eltilslutningen udføres af en autoriseret el-installatør i henhold til producentens anvisninger samt gældende lovgivning.
- Installatøren er ansvarlig for en korrekt installation og overholdelsen af de gældende sikkerhedskrav.
- Tilslutning af ovnen skal ske via en afbryer med minimum 3 mm kontaktafstand og brydende alle poler.
- Ovnens skal ekstrabeskyttes jvnf. **STÆRSTRØMSREGLEMENTET.**
- Multistikdåser og forlængerledninger må ikke anvendes.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Netspændingen skal svare til angivelserne på typepladen. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnrummet (synlig når døren er åben).



## FØR OVNE TAGES I BRUG

- Brugsvejledningen bør læses nøje for at opnå den størst mulige tilfredshed med apparaterne. Det anbefales at opbevare vejledningen til fremtidig brug.
- Fjern pappe og beskyttelsesfilmen.
- Udstyret tages ud af ovnen. Der tændes for ovnen på 200° C i ca. en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isolerende materiale forsvinder. Lad vinduet stå åbent så længe.

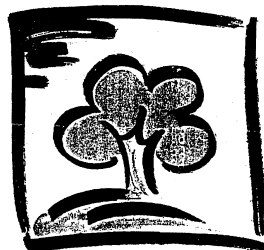
## ADVARSLER VEDRØRENDE MILJØ

### 1. Emballage

- Emballagen består af 100% genbrugsmateriale og er forsynet med et genbrugsmærke (♻).

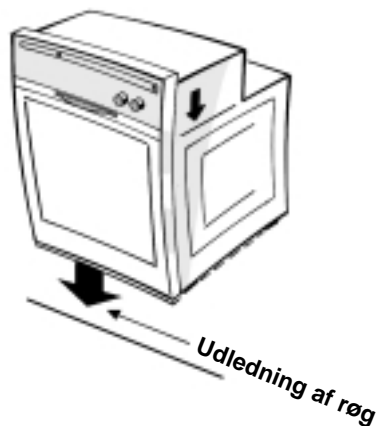
### 2. Apparaterne

- Apparaterne er fremstillet af genbrugelige materialer. De skal kasseres i henhold til lokale regler for bortskaffelse af affald. Apparatet gøres ubrugeligt ved at elkablerne skæres af.



## FORHOLDSREGLER OG GENERELLE RÅD

- Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal stikket tages ud af stikkontakten eller sikringer skrues ud ved gruppetaflen.
- Børn skal holdes væk fra ovnen, når den er i brug, samt når den kun har været slukket i kort tid.
- Enhver form for reparation skal udføres af en autoriseret servicetekniker.
- Sørg for, at ledningerne på apparater, der befinder sig i nærheden af ovnen, ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovnlågen.
- Brug grillhandsker når plader og udstyr fjernes fra den varme ovn.
- **Beklæd ikke bunden af ovnen med stanniøl.**
- Brændbart materiale må ikke anbringes i ovnen, da der er risiko for brand, hvis ovnen tændes ved et uheld.
- Ovnen er udstyret med luftkølingssystem for at forhindre overophedning af ovnfronten og køkkenelementerne.
- Efter tilberedningstider på over 1 time ved temperaturer på 200° C eller derover anbefales det at restvarmen fra ovnen og kabinettet fjernes ved en afkølingsperiode. Lad ovnen stå tændt i en tilfældig funktion (undtagen grill) med "temperaturknappen" på "0" i ca. 15 minutter. Ovn døren skal holdes lukket i afkølingsperioden.
- Under madlavningen fordamper der vand fra madvarerne. Alle ovne kræver at denne damp og anden røg udluftes fra ovnens indre. Ud fra sikkerhedsmæssige og æstetiske hensyn har vi besluttet at en åbning forneden på lågen er den optimale løsning. Derfor kan der af og til komme damp ud i dette område (se billedet). Dette er helt normalt, og den nederste pynteliste kan rengøres, når ovndøren fjernes som beskrevet senere i dette afsnit "Rengøring af ovnen og dens udstyr". **Husk på, at der kan være resterende damp inde i ovnen. Pas derfor på, når ovndøren åbnes.**
- Tunge genstande må ikke anbringes på den åbne låge, da dette kan medføre beskadigelse af ovnens indre og hængslerne. Maksimal vægt: 7 kg.



## UDSTYR TIL OVNE

- Udstyr afhænger af modellen (se separat produktkort).

### Drypbakken ①

Drypbakken er beregnet til opsamling af fedt og madrester, når den er anbragt under risten; Den kan desuden anvendes som bradepande til tilberedning af kød, kylling og fisk, med eller uden grøntsager. Når drypbakken anvendes under risten, hældes lidt vand i den for at undgå fedtstænk og røg.



①

### Bageplade ②

Anvendes til småkager, marengs, brød og pizza.



②

### Rist ③

Risten kan anvendes ved grilning af madvarer eller som støtte under bageplader, kageforme og lignende kogegrej. Den kan anbringes på enhver af ovnens ribber.

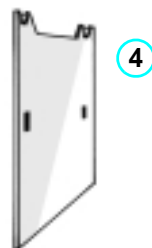


③

### Katalytiske sideplader (afhængigt af model) ④

Katalytiske sideplader har en mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Efter tilberedning af særlig fedtholdige madvarer anbefales en automatisk rengøringscyklus.

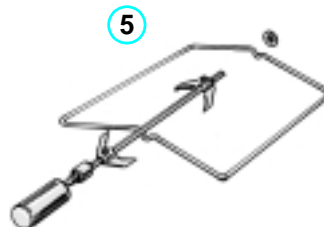
1. Den tomme ovn rengøres ved at varme den op til 200° C og lade den være tændt i ca. en time.
2. Efter afslutningen af rengøringsforløbet, når ovnen er kølet af, fjernes madrester om nødvendigt med en fugtig svamp. Anvend ikke opvaske- eller rensningsmiddel, da det kan beskadige den katalytiske emaljebelægning.



④

### Grill-spyd (afhængig af model) ⑤

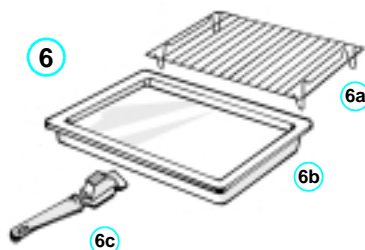
Se afsnittet i det vedlagte produktkort angående anvendelse af grill-spyd.



⑤

### Grill-pandesæt ⑥

Sættet består af en rist ⑥a, en drypbakke ⑥b og en eller to tænger ⑥c. Dette tilbehør skal sættes på risten ③ og anvendes i forbindelse med grillfunktionen.



⑥




⑥a

⑥b

⑥c



## TABEL FOR TILBEREDNING

**OBS:** Ovnfunktionerne er afhængige af model: se det vedlagte produktkort.

| Madvarer                       | Over-/undervarme  |                        |  | Varmluft  |                        |  | Over-/undervarme +<br>Varmluft  |                        |  |
|--------------------------------|--|------------------------|--|--|------------------------|--|--|------------------------|--|
|                                | Temp.<br>°C  | Ribbe<br>fra<br>bunden | Tilbered-<br>ningstid<br>i ovn<br>(min.) | Temp.<br>°C  | Ribbe<br>fra<br>bunden | Tilbered-<br>ningstid<br>i ovn<br>(min.) | Temp.<br>°C  | Ribbe<br>fra<br>bunden | Tilbered-<br>ningstid<br>i ovn<br>(min.) |
| <b>Kød</b>                     |  |                        |  |  |                        |  |  |                        |  |
| Lammekød (1,5 kg)              | 200  | 2                      | 90-120                                   | 200  | 2                      | 75-85                                    | 180  | 2                      | 80-110                                   |
| Gedekid (1,5 kg)               | 200  | 2                      | 90-120                                   | 200  | 2                      | 75-85                                    | 180  | 2                      | 80-110                                   |
| Fårekød (1,5 kg)               | 200  | 2                      | 90-120                                   | 200  | 2                      | 75-85                                    | 180  | 2                      | 80-110                                   |
| Kalvekød (1,5 kg)              | 180  | 2                      | 90-120                                   | 200  | 2                      | 75-85                                    | 170  | 2                      | 80-110                                   |
| Oksekød 1 kg)                  | 180  | 2                      | 90-120                                   | 200  | 2                      | 65-75                                    | 170  | 2                      | 80-110                                   |
| Svinekød (1 kg)                | 180  | 2                      | 100-130                                  | 200  | 2                      | 65-75                                    | 170  | 2                      | 90-120                                   |
| Kanin (1,5 kg)                 | 180  | 2                      | 100-110                                  | 200  | 3                      | 75-85                                    | 170  | 2                      | 90-120                                   |
| Kylling (1 kg)                 | 200  | 2                      | 65-75                                    | 200  | 2                      | 60-70                                    | 200  | 2                      | 65-75                                    |
| Kalkun (3 kg)                  | 180  | 2                      | 180-200                                  | 200  | 2                      | 130-150                                  | 180  | 2                      | 180-200                                  |
| Gås (2 kg)                     | 180  | 2                      | 140-160                                  | 200  | 2                      | 90-100                                   | 180  | 2                      | 140-160                                  |
| And (1,5 kg)                   | 180  | 2                      | 90-120                                   | 200  | 2                      | 75-85                                    | 180  | 2                      | 90-110                                   |
| <b>Fisk (~ 1 kg)</b>           |  |                        |  |  |                        |  |  |                        |  |
| Havrude                        | 180  | 2                      | 45-55                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    | 170  | 2                      | 45-55                                    |
| Havaborre                      | 180  | 2                      | 60-80                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    | 170  | 2                      | 60-80                                    |
| Laks                           | 180  | 2                      | 60-80                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    | 170  | 2                      | 60-80                                    |
| Tunfisk                        | 180  | 2                      | 60-80                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    | 170  | 2                      | 60-80                                    |
| Ørred                          | 180  | 2                      | 45-55                                    | 180  | 3                      | 40-50                                    | 170  | 2                      | 45-55                                    |
| <b>Fiskekoteletter (kg. 1)</b> |  |                        |  |  |                        |  |  |                        |  |
| Sværdfisk                      | 170  | 2                      | 35-45                                    | 180  | 3                      | 35-45                                    | 170  | 2                      | 35-45                                    |
| Tunfisk                        | 170  | 2                      | 35-45                                    | 180  | 3                      | 35-45                                    | 170  | 2                      | 35-45                                    |
| Laks                           | 170  | 2                      | 35-45                                    | 180  | 3                      | 35-45                                    | 170  | 2                      | 35-45                                    |
| Torsk                          | 170  | 2                      | 35-45                                    | 180  | 3                      | 35-45                                    | 170  | 2                      | 35-45                                    |
| <b>Grøntsager</b>              |  |                        |  |  |                        |  |  |                        |  |
| Fyldte peberfrugter            | 180  | 2                      | 50-70                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    | 170  | 2                      | 50-70                                    |
| Fyldte tomater                 | 180  | 2                      | 50-70                                    | 180  | 3                      | 55-65                                    | 170  | 2                      | 50-70                                    |
| Bagte kartofler                | 180  | 2                      | 40-50                                    | 200  | 3                      | 55-65                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    |
| Gratin                         | 180  | 2                      | 40-50                                    | 200  | 3                      | 65-75                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    |
| <b>Desserter osv.</b>          |  |                        |  |  |                        |  |  |                        |  |
| Kager                          | 150  | 2                      | 35-45                                    | 150  | 3                      | 30-40                                    | 150  | 2                      | 35-45                                    |
| Frugt- og ostekager            | 160  | 2                      | 60-80                                    | 160  | 3                      | 45-55                                    | 160  | 2                      | 60-80                                    |
| Tærter                         | 170  | 2                      | 30-40                                    | 160  | 3                      | 45-55                                    | 170  | 2                      | 30-40                                    |
| Æblestrudel                    | 180  | 2                      | 40-50                                    | 190  | 3                      | 45-50                                    | 180  | 2                      | 40-50                                    |
| Kiks/småkager                  | 140  | 2                      | 20-35                                    | 150  | 1-3                    | 25-35                                    | 140  | 2-4                    | 20-35                                    |
| Vandbakkelse                   | 150  | 2                      | 30-40                                    | 170  | 2-3                    | 30-40                                    | 150  | 2-4                    | 30-40                                    |
| Tærter                         | 160  | 2                      | 50-60                                    | 160  | 3                      | 45-55                                    | 160  | 2                      | 50-60                                    |
| Brød                           | 180  | 2                      | 30-40                                    | 220  | 2                      | 50-60                                    | 180  | 2                      | 30-40                                    |
| Pizza                          | 225  | 2                      | 10-15                                    | 250  | 1-3                    | 30-40                                    | 225  | 2                      | 10-15                                    |
| Lasagne                        | 180  | 2                      | 35-45                                    | 200  | 3                      | 35-45                                    | 180  | 2                      | 35-45                                    |
| Vol-au-vent                    | 180  | 2                      | 15-25                                    | 200  | 1-3                    | 15-20                                    | 180  | 2-4                    | 15-25                                    |
| Soufflè                        | 160  | 2                      | 40-50                                    | 180  | 2                      | 45-55                                    | 160  | 2                      | 40-50                                    |

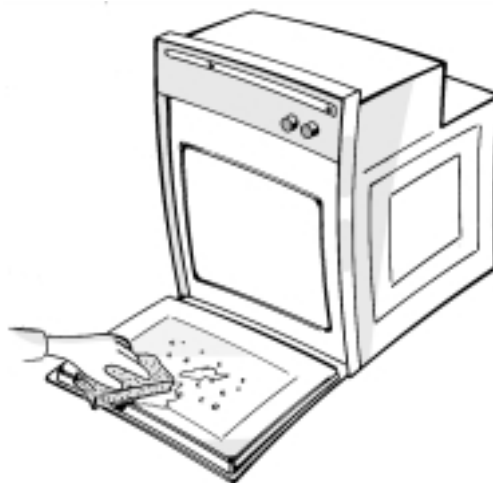
**OBS:** Tilberedningstider og -temperaturer er udelukkende angivet som retningslinier. Ovnfunktionerne er afhængige af model. Se det vedlagte produktkort.

## TABEL FOR TILBEREDNING

| Madvarer                                  | Grill  |                     |  | Grill + Varmluft  |                     |  |
|---|---|---------------------|--|--|---------------------|--|
|   | Temp.<br>°C   | Ribbe fra<br>bunden | Tilbered-<br>ningstid<br>i ovn<br>(min.) | Temp.<br>°C  | Ribbe fra<br>bunden | Tilbered-<br>ningstid<br>i ovn<br>(min.) |
| Tyndsteg                                  | 200   | 4                   | 25-35                                    | 225  | 3                   | 20-30                                    |
| Koteletter                                | 200   | 4                   | 20-30                                    | 225  | 3                   | 15-25                                    |
| Pølser                                    | 200   | 4                   | 25-35                                    | 225  | 3                   | 20-30                                    |
| Svinekoteletter                           | 200   | 4                   | 20-30                                    | 225  | 3                   | 15-25                                    |
| Fisk                                      | 200   | 4                   | 20-30                                    | 220  | 3                   | 15-25                                    |
| Kyllingelår                               | 200   | 4                   | 30-40                                    | 200  | 3                   | 30-40                                    |
| Kebab                                     | 200   | 4                   | 25-35                                    | 200  | 3                   | 25-35                                    |
| Spare ribs                                | 200   | 4                   | 35-45                                    | 200  | 3                   | 35-45                                    |
| Halve kyllinger                           | 200   | 3                   | 45-55                                    | 200  | 3                   | 45-55                                    |
| Hele kyllinger                            | -   | -                   | -  | 200  | 3                   | 60-70                                    |
| Steg (flæske-, okse-, kalve-)<br>(~ 1 kg) | -   | -                   | -  | 175  | 2                   | 90-100                                   |
| And                                       | -   | -                   | -  | 180  | 2                   | 90-120                                   |
| Lammekølle                                | -   | -                   | -  | 200  | 2                   | 80-100                                   |
| Roast Beef                                | -   | -                   | -  | 200  | 2                   | 40-60                                    |

## RENGØRING AF OVNE OG DENS UDSKYR

- Efter tilberedning af madvarer afkøles ovnen, hvorefter den rengøres, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Anvend et specielt ovnrensningemiddel til fjernelse af fastbrændte madrester. Følg producentens anvisninger.
- Den udvendige del af ovnen rengøres med en svamp og varmt vand.
- **Der må ikke anvendes skuremidler eller skuresvampe.**
- Anvend et flydende opvaskemiddel til rengøring af ruden i ovnlågen.
- Udstyret vaskes i en opvaskemaskine eller rengøres i køkkenvasken med et ovnrensningemiddel.
- Når ovnen har været i brug i længere tid, og når der tilberedes på flere trin (især madvarer med højt væskeindhold, som f.eks. pizza, fyldte grøntsager osv...) kan der dannes kondens på indersiden af lågens pakning. Når ovnen er kølet af, tørres kondensen af med en klud eller svamp.



## RENGØRING AF OVNE OG DENS UDSTYR

### Aftagning af ovndøren (ved rengøring)

1. Åbn ovnlågen.
2. Hængselåsene (A) trykkes fremad.
3. Løft låsene, til de kobler til, og fjern lågen.
4. **Advarsel: Hængselholderlåsene må ikke frigøres under rengøring af ovnen.**
5. Sæt ovnlågen på plads i modsat rækkefølge.

### Fjernelse af grillelementet ved rengøring af ovnloftet (afhængigt af model)

- Ovnens skal køle af før rengøring.

1. Ved rengøring af ovnloftet skal grillelementet trækkes ud og sænkes så langt ned som muligt.
2. Ovnloftet rengøres, og grillelementet sættes på plads.

### Udskiftning af ovnpæren

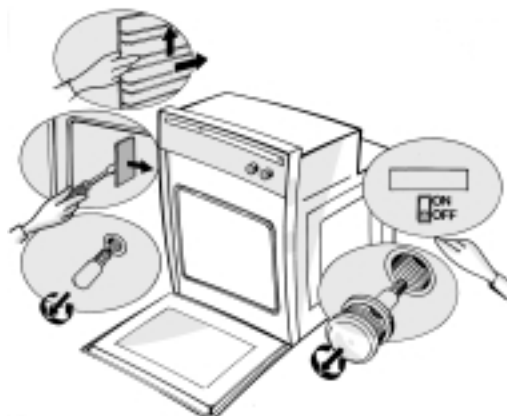
1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af.
3. Erstat pæren med en ny (se OBS).
4. Sæt lampeglasset på igen.
5. Sæt stikket i stikkontakten.

### Udskiftning af pæren i siden (afhængigt af model)

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern venstre siderist.
3. Anvend en skruetrækker til at skubbe lampeglasset af med.
4. Udskift pæren (se OBS).
5. Sæt lampeglasset på plads igen, og pres det mod ovnvæggen, så det smækker på plads.
6. Sæt sideristen på plads.
7. Tilslut strømmen igen.


### OBS:


Anvend kun 25 W 230 V pærer, type E-14, T300° C, der fås ved henvendelse til Serviceafdelingen.



## FEJLFINDINGSOVERSIGT

### Ovnen virker ikke

- Sluk for ovnen, og tænd den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- Kontrollér, om der er strømafbrydelse.
- Står vælgerknappen for ovnen på "0" ?
- Kontrollér, om der er valgt temperatur og funktion.

- Viser det elektroniske programmeringsdisplay (afhængigt af model) "OFF", trykkes der på en knap for at genindstille ovnen, hvorefter uret stilles.
- Kontrollér, at den mekaniske programmeringsenhed (afhængigt af model) er indstillet på .



## SERVICEASSISTANCE

**Før man kontakter Serviceafdelingen, skal man:**

1. Kontrollere om det er muligt at rette fejlen (se "Fejlfindingsoversigt").
2. Slukke og derefter tænde for apparatet igen for at se om fejlen gentager sig.

**Hvis fejlen stadig ikke er afhjulpet, kontaktes Serviceafdelingen.**

**Angiv venligst:**

- fejls art,
- nøjagtig model og type,
- servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovenrummet (synlig når døren er åben). Servicenumrene står ligeledes på garantibeviset,
- fuld adresse og telefonnummer.

Reparationer i henhold til garantien skal altid foretages af et af **producentens autoriserede servicecentre**, som angivet i garantibetingelserne.

I tilfælde af, at det bliver nødvendigt at få foretaget reparationer af **uautoriserede teknikere**, skal man altid få udstedt et certifikat for det udførte arbejde og sikre sig, at der anvendes **originale reservedele**.

**Følg disse elementære regler for at garantere produktets sikkerhed og kvalitet.**



**SERVICE** 00 0000 00000



## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Disse apparater er beregnede til at komme i kontakt med levnedsmidler og er i overensstemmelse med EF-direktiv 89/109/EØF.
- Apparaterne er udelukkende beregnede til brug i forbindelse med madlavning. Enhver anden brug (f.eks. opvarmning af lokaler) regnes for ukorrekt og dermed farlig.
- Apparaterne er projekteret, fremstillet og introduceret på markedet i overensstemmelse med:
  - De sikkerhedsmæssige krav i "Lavspændingsdirektivet" 73/23/EØF.
  - Sikkerhedskravene i EMC-direktivet 89/336/EØF.
  - Kravene i EF-direktiv 93/68/EØF.